

ANTIPASTI

Ziriccas de saba

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fichi d'India	10000 g
Sedano	800 g
Strutto	80 g
Arancia traggera	1
Aglio tritato	2 spicchi
Sale	

Preparazione

- 1 Pelare i fichi d'India e metterli a cuocere in una pentola grande; poi passarli al setaccio per eliminare i semi. Rimettere il passato nella pentola e farlo ridurre fino ad ottenere circa 100 cl di sugo.
- 2 Aggiungere 25 cl di acqua e, appena bolle, versare a pioggia metà della semola, seguitando a mescolare fin quando l'amalgama si stacca facilmente dalle pareti della pentola.
- 3 Aggiungere il basilico appena tritato. Spegnerne il fuoco e far raffreddare. Nel frattempo sulla tavola impastare l'altra metà della semola con lo strutto e un po' d'acqua tiepida, salata.
- 4 Stendere una sfoglia sottile da tagliare con la rotella dentata in rettangoli larghi 3,5 cm e lunghi 8-10 cm.
- 5 Al centro di ognuno mettere un po' di ripieno, saldare i lembi della sfoglia, confezionando tante piccole ciambelline. Cuocere a 170 gradi per 20-25 minuti. Sforare e decorare con la traggera multicolore.